

ร่างขอบเขตของงาน (Terms of Reference : TOR)
การซื้ออาหารสดและอาหารแห้ง เพื่อประกอบอาหารเลี้ยงผู้ป่วย
โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร จังหวัดปราจีนบุรี

๑. ความเป็นมา

อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ ที่มีความสำคัญในการดำรงชีวิต ไม่ว่าจะอยู่ในสภาวะปกติหรือเจ็บป่วย รวมทั้งสามารถทำให้เกิดการเจ็บป่วยได้ ถ้าร่างกายได้รับพลังงานและสารอาหารไม่เพียงพอหรือไม่สมดุลกับความต้องการของร่างกาย ในภาวะที่มีการเจ็บป่วยต้องเข้ารับการรักษาในโรงพยาบาลนั้น อาหารเป็นส่วนหนึ่งที่สำคัญในการช่วยรักษาให้อาการที่เป็นอยู่นั้นหายได้เร็วขึ้น เพราะผู้ป่วยทุกคนยังต้องการอาหารและรับประทานอาหารเพื่อให้ได้พลังงาน และสารอาหารตามที่ร่างกายต้องการในภาวะนั้น ๆ ดังนั้นโรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร จึงมีการให้บริการแก่ผู้ป่วย โดยฝ่ายโภชนาการของโรงพยาบาลเป็นผู้กำกับดูแลการดำเนินงานในการบริการอาหารนั้น ดังนั้น จึงมีความจำเป็นต้องจัดหา เพื่อรองรับผู้ป่วยที่มาใช้บริการภายในโรงพยาบาลฯ จึงมีความจำเป็นเร่งด่วนที่จะต้องจัดหา

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อให้ผู้ป่วยมีอาหารรับประทานอย่างถูกต้องตามหลักโภชนาการมากที่สุด

๒.๒ เพื่อให้อาหารมีบทบาทในการบำบัดบรรเทาอาการได้ตรงตามเป้าหมายของการสั่งอาหารนั้นๆ อันเป็นประโยชน์ในด้านสนับสนุนการรักษาโรคของผู้ป่วย ซึ่งอาจได้รับยาร่วมด้วยหรือได้รับ อาหารบำบัดเพียงอย่างเดียว

๒.๓ เพื่อเป็นแนวทางและส่งเสริมให้ผู้ป่วยเกิดความเข้าใจและเห็นความสำคัญของอาหารที่เป็นส่วนหนึ่งของการบำบัดโรค และสามารถนำไปปฏิบัติเมื่อกลับไปอยู่บ้าน

๓. คุณสมบัติผู้ประสงค์จะเสนอราคา

๓.๑ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาซื้อ ด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์

๓.๒ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการและได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว หรือไม่เป็นผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้ติดบุคคลหรือบุคคลอื่นเป็นผู้ทำงานตามระเบียบของทางราชการ

๓.๓ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ประสงค์จะเสนอราคารายอื่น และ/หรือต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันระหว่างผู้ประสงค์จะเสนอราคากับผู้ให้บริการตลาดกลางอิเล็กทรอนิกส์ ณ วันประกาศประกวดราคาซื้อด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ตามข้อ ๑.๖

๓.๔ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ประสงค์จะเสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

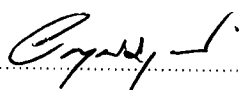
๓.๕ บุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญาต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับรายจ่าย หรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญ

๓.๖ บุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญากับหน่วยงานของรัฐซึ่งได้ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์ (e-Government Procurement : e-GP) ต้องลงทะเบียนในระบบอิเล็กทรอนิกส์ของกรมบัญชีกลาง ที่เว็บไซต์ศูนย์ข้อมูลจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ

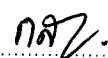
๓.๗ คู่สัญญาต้องรับและจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่การจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาทคู่สัญญาอาจจ่ายเป็นเงินสดก็ได้



(ว่าที่ ร.ต.ณัฐวัฒน์ จำอยู่)



(นางสาวกามาศ ครูทอง)



(นางกสิมา คงเจริญ)

ทั้งนี้ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ชนะการประกวดราคาและหากมีการทำสัญญากับทางราชการ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องจัดทำบัญชีแสดงรายรับรายจ่ายและยื่นต่อกรมสรรพากรตามประกาศคณะกรรมการ ป.ป.ช. เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการแสดงรายรับรายจ่ายของโครงการที่บุคคลหรือนิติบุคคลเป็นคู่สัญญากับหน่วยงานของรัฐ พ.ศ. ๒๕๕๔ ประกาศ ณ วันที่ ๑๑ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๔ และหลักเกณฑ์และวิธีการจัดทำและแสดงบัญชีรายการรับจ่ายของโครงการที่บุคคลหรือนิติบุคคลเป็นคู่สัญญากับหน่วยงานของรัฐ (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๔ ประกาศ ณ วันที่ ๗ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๔

๔. รายละเอียดคุณลักษณะ

(ตามรายละเอียดแนบท้าย)

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

ระยะเวลาตามสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ รวมระยะเวลา ๑๒ เดือน

๖. ระยะเวลาส่งมอบพัสดุ

ผู้ขายจะต้องทำการส่งมอบวัสดุอาหาร-วัสดุเครื่องบริโภค ที่ได้รับการสั่งซื้อจากฝ่ายโภชนาการตามเมนูที่กำหนดในแต่ละวัน และทำการส่งมอบให้แล้วเสร็จภายใน ๑ วัน นับจากที่ได้รับการสั่งซื้อ โดยให้ทำการส่งมอบตั้งแต่ เวลา ๐๗.๐๐ น. - ๐๘.๐๐ น. ของทุกวัน หากสิ่งของที่ทำการส่งมอบเกิดการชำรุดเน่าเสีย ผู้ขายจะต้องทำการเปลี่ยนวัสดุอาหาร-วัสดุเครื่องบริโภค ที่ชำรุดเน่าเสียให้แล้วเสร็จภายในเวลาไม่เกิน ๐๘.๓๐ น. ของวันนั้น

๗. วงเงินในการจัดหา

เงินบำรุงโรงพยาบาล ในวงเงินที่คณะกรรมการกำหนดราคากลาง ได้กำหนด ไว้ที่จำนวน ๙,๘๐๓,๓๒๙.๖๐ บาท (เก้าล้านแปดแสนสามพันสามร้อยยี่สิบเก้าบาทหกสิบสตางค์) ซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่มตลอดจนรวมภาษีอากรอื่น ๆ และ ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ทั้งปวงด้วยแล้ว

๘. สถานที่ติดต่อเพื่อขอทราบข้อมูลเพิ่มเติม และส่งข้อเสนอแนะ วิจารณ์ หรือแสดงความคิดเห็น

- สามารถส่งข้อคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะ วิจารณ์ เกี่ยวกับขอบเขตของงานนี้ได้ ที่สถานที่ติดต่อ กลุ่มงานพัสดุและบำรุงรักษา โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร โทรศัพท์ ๐๓๗-๒๑๑๐๘๘ ต่อ ๒๕๓๕, ๒๕๓๗, โทรสาร ๐๓๗-๒๑๗๑๒๙ สาธารณชนที่ต้องการเสนอแนะ วิจารณ์ หรือมีความคิดเห็น ต้องเปิดเผยชื่อและที่อยู่ของผู้ให้ข้อเสนอแนะวิจารณ์ หรือมีความเห็นด้วย

๙. ข้อกำหนด

ค่าปรับตามแบบสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณให้คิดในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาส่งของที่ยังไม่รับมอบต่อวันต่อรายการสินค้า หรือคณะกรรมการตรวจรับ ในแต่ละวันของการส่งสินค้า พบการชำรุดบกพร่อง ไม่เป็นไปตามคุณภาพสินค้าที่คณะกรรมการกำหนดคุณลักษณะกำหนด อาทิ สินค้ามีกลิ่นเหม็น บุด เน่า เหียว ขึ้นรา บรรจุภัณฑ์มีสภาพบุบ แตก ไม่สมบูรณ์ หรืออื่นใด ที่คณะกรรมการตรวจรับไม่สามารถทำการตรวจรับ ให้ผู้รับจ้าง, ผู้ขาย ดำเนินการจัดหาสินค้า สิ่งของทดแทนในจำนวนของที่เท่ากันต่อรายการที่ไม่สามารถตรวจรับได้ หากทางผู้ว่าจ้างมีหนังสือให้ปรับปรุงคุณภาพสินค้า จำนวน ๕ ครั้ง ทางผู้ว่าจ้างมีสิทธิบอกเลิกสัญญา และยึดเงินหลักประกันสัญญาได้ทันทีโดยไม่มีเงื่อนไข ทั้งนี้

(ว่าที่ ร.ต.ณัฐวุฒิ จำอู่)

(นางสาวกามาศ ครูทอง)

(นางกสิณา คงเจริญ)

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
การจัดซื้อวัสดุเครื่องบริโภคสำหรับผู้ป่วย ของโรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร
เอกสารแนบท้ายรายการเครื่องบริโภคสำหรับผู้ป่วย
หมวดอาหารสด และเนื้อสัตว์

รายละเอียดของพัสดุที่ส่งมอบตามสัญญา ผู้ขายจะต้องส่งมอบพัสดุ ที่มาจากผู้ผลิต ดังต่อไปนี้
หมวดเนื้อหมู

๑. มาจากสถานที่จำหน่ายที่ได้รับรองจากสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เขียงสะอาดของกรมปศุสัตว์)
๒. มาจากโรงฆ่าสัตว์มาตรฐานมีใบอนุญาตถูกต้องตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์ และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๓๕ (ขจส. ๒)
๓. มาจากฟาร์มที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฟาร์มเลี้ยงสัตว์ของกรมปศุสัตว์ (GAP)
๔. มาจากฟาร์มที่ได้รับการรับรองฟาร์มสุกรปลอดสารเร่งเนื้อแดงของกรมปศุสัตว์
๕. มีใบอนุญาตค้าสัตว์และซากสัตว์ถูกต้องตามกฎหมาย
๖. เป็นผลิตภัณฑ์สด เหมาะสมกับการบริโภค
๗. ไม่แช่แข็ง

หมวดเนื้อไก่และไข่

๑. มาจากสถานที่จำหน่ายที่ได้รับรองจากสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เขียงสะอาดของกรมปศุสัตว์)
๒. มาจากโรงฆ่าสัตว์มาตรฐานมีใบอนุญาตถูกต้องตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๓๕ (ขจส. ๒)
๓. มาจากฟาร์มที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฟาร์มเลี้ยงสัตว์ของกรมปศุสัตว์ (GAP)
๔. มาจากฟาร์มที่ได้รับการเลี้ยงไก่แบบระบบปิด
๕. มีใบอนุญาตค้าสัตว์และซากสัตว์ถูกต้องตามกฎหมาย
๖. เป็นผลิตภัณฑ์สด เหมาะสมกับการบริโภค
๗. ไข่ต้องสะอาด ปราศจากแมลงและสิ่งปนเปื้อน
๘. ผลิตภัณฑ์เนื้อไก่ต้องได้รับการรับรองจากมาตรฐานอาหารฮาลาล
๙. ไม่แช่แข็ง


หมวดสัตว์น้ำเค็มและน้ำจืด

๑. ตรวจสอบพบสารฟอร์มาลีนเจือปน
๒. เป็นผลิตภัณฑ์สด เหมาะกับการบริโภค
๓. ไม่แช่แข็ง

หมายเหตุ : รายละเอียดเพิ่มเติมตามวัสดุเครื่องบริโภคแต่ละรายการ ที่แนบท้ายนี้


.....
(ว่าที่ ร.ต.ณัฐวัฒน์ จำอยู่)


.....
(นางสาวผกามาศ ครุทอง)

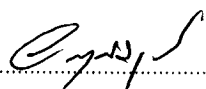

.....
(นางกสิณา คงเจริญ)

โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร
เงื่อนไขในการเสนอราคาการจัดซื้อเครื่องบริโภคน้ำสำหรับผู้ป่วย
รวม ๒ หมวด จำนวน ๑๖๗ รายการ


๑. ระยะเวลาการซื้อขาย ส่งมอบ ๑๒ เดือน ตามที่โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศรกำหนด โดยผู้เสนอราคาส่งมอบตามความต้องการผลิตภัณฑ์ของโรงพยาบาล
๒. ผู้เสนอราคายินดีเสนอราคาแบบคงที่ไม่จำกัดปริมาณ เป็นระยะเวลา ๑๒ เดือน ตามที่โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศรกำหนด กำหนดเวลาที่ต้องส่งวัสดุเครื่องบริโภคน้ำ ในช่วงเวลา ๐๗.๓๐ - ๐๘.๓๐ น. ของทุกๆ วัน เป็นระยะเวลา ๑๒ เดือน ณ กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร



(ว่าที่ ร.ต.ณัฐวุฒิ จำอยู่)



(นางสาวกามาศ ครูทอง)



(นางกสิณา คงเจริญ)

รายการเครื่องบริโภคสำหรับผู้ป่วย
โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร จังหวัดปราจีนบุรี
หมวดอาหารสดและเนื้อสัตว์

ลำดับ	รายการ	หน่วย	จำนวน	ราคา @	ราคารวม/ปี	หมายเหตุ
๑	หมูปั่นบด(ไม่ปนมัน)	กก.	10,640	120.00	1,276,800.00	
๒	หมูปั่นหั่น	กก.	9,520	120.00	1,142,400.00	
๓	หมูสันนอกหั่นทอด	กก.	824	129.00	106,296.00	(หั่นทอด2x12ชม.)
๔	หมูสามชั้น (หั่นพะโล้)	กก.	320	120.00	38,400.00	(หั่นพะโล้3x3ชม.)
๕	กระดุกอ่อน (ติดเนื้อมาก)	กก.	440	124.00	54,560.00	
๖	ขาหมูและกระดุก	กก.	320	120.00	38,400.00	
๗	ซีโรงหมูติดเนื้อสับแกง	กก.	700	120.00	84,000.00	ไม่เอาสันหลัง
๘	ตับหมูอ่อน	กก.	40	120.00	4,800.00	
๙	หนังหมูดิบ	กก.	88	60.00	5,280.00	
๑๐	โครงไก่	กก.	1,680	25.00	42,000.00	
๑๑	อกไก่และหั่น(ไม่เอาหนัง)	กก.	7,560	94.00	710,640.00	ไม่มากกว่า ๔ กก./กก.
๑๒	น่องไก่	กก.	1,000	77.00	77,000.00	ไม่มากกว่า ๖-๘ น่อง/กก.
๑๓	น่องไก่+สะโพกสับ2	กก.	1,400	77.00	107,800.00	
๑๔	น่องไก่+สะโพกสับ3	กก.	880	77.00	67,760.00	
๑๕	น่องไก่+สะโพกสับแกง	กก.	579	77.00	44,583.00	
๑๖	ปีกไก่เต็ม	กก.	300	77.00	23,100.00	
๑๗	ปีกไก่บน	กก.	760	77.00	58,520.00	
๑๘	ปลาดุกสด(น้ำจืด)ทำสำเร็จ	ตัว	300	73.00	21,900.00	ไม่เอาส่วนหัวและหาง(ไม่น้อยกว่า๔ตัว/กก.)
๑๙	ปลาดุกหั่น (ไม่รวมหัว)	กก.	1,360	77.00	104,720.00	
๒๐	ปลาช่อนตัว (ทำสำเร็จ)	กก.	120	159.00	19,080.00	ไม่น้อยกว่า 1 ตัว/กก.
๒๑	ปลาช่อนแล่ (ไม่รวมหัวและก้าง)	กก.	2,160	159.00	343,440.00	ไม่น้อยกว่า 1 ตัว/กก.
๒๒	ปลานิลสด (ทำสำเร็จ)	กก.	224	86.00	19,264.00	ไม่มากกว่า 5-๖ ตัว/กก.
๒๓	ปลาชวาบะสด (ทำสำเร็จ)	กก.	320	68.00	21,760.00	ไม่มากกว่า 2 ตัว/กก.
๒๔	ปลาหมึกกล้วยสด	กก.	112	159.00	17,808.00	ไม่มากกว่า ๖ ตัว/กก.
๒๕	กุ้งกุลาดำ	กก.	664	245.00	162,680.00	ไม่มากกว่า ๔๐ ตัว/กก.

4,592,991.00

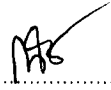
.....
 (ว่าที่ ร.ต.ณัฐวุฒิ จำอยู่)

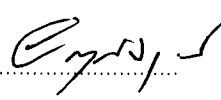
.....
 (นางสาวพกามาศ ครุทอง)


.....
 (นางกสิณา คงเจริญ)

รายการเครื่องบริโภคสำหรับผู้ป่วย
โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร จังหวัดปราจีนบุรี
หมวดอาหารแห้ง-เครื่องปรุงรส-ขนม

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน	ราคา @	ราคารวม/ปี	หมายเหตุ
๑	ข้าวสาร (เหลืองอ่อน)	กก.	11,760	16.000	188,160.00	
๒	ข้าวสาร (หอมมะลิ) อย่างดี	กก.	23,520	21.000	493,920.00	
๓	ข้าวกล้อง (หอมมะลิ)	กก.	1,176	23.000	27,048.00	
๔	ข้าวเหนียวขาว	กก.	422	25.000	10,550.00	
๕	ข้าวเหนียวดำ	กก.	74	70.000	5,180.00	
๖	ข้าวคั่ว (ปนละเอียด)	กก.	16	68.000	1,088.00	
๗	น้ำปลาอย่างดี	ขวด	1,152	17.000	19,584.00	ไม่น้อยกว่า ๗๐๐ ซม. ๓"
๘	น้ำปลาบรรจุซอง (๕ กรัม)	ถุง	480	25.000	12,000.00	บรรจุ ๕๐ ซอง/ถุง
๙	น้ำส้มสายชูกลั่น ๕%	ขวด	576	17.000	9,792.00	ไม่น้อยกว่า ๗๐๐ ซม. ๓"
๑๐	น้ำซีอิ๊วดำอย่างดี	ขวด	576	15.000	8,640.00	ไม่น้อยกว่า ๕๒๕ ซม. ๓"
๑๑	น้ำซีอิ๊วขาวอย่างดี	ขวด	4,032	32.000	129,024.00	ไม่น้อยกว่า ๗๐๐ ซม. ๓"
๑๒	น้ำมันหอย (อย่างดี)	ขวด	4,032	38.000	153,216.00	ไม่น้อยกว่า ๘๔๐ กรัม
๑๓	น้ำมันถั่วเหลือง	ลิตร	1,152	26.000	29,952.00	
๑๔	น้ำมันรำข้าว	ลิตร	4,032	55.000	221,760.00	
๑๕	น้ำตาลทราย	กก.	8,400	19.000	159,600.00	
๑๖	น้ำตาลปีบ	กก.	688	25.000	17,200.00	
๑๗	น้ำหวานอย่างดี	ขวด	576	31.000	17,856.00	ไม่น้อยกว่า ๗๐๐ ซม. ๓"
๑๘	ซอสถั่วเหลืองปรุงรส	ขวด	672	27.000	18,144.00	ไม่น้อยกว่า ๖๐๐ มล./ขวด
๑๙	ซอสมะเขือเทศ	ขวด	96	30.000	2,880.00	ไม่น้อยกว่า ๖๐๐ มล./ขวด
๒๐	ซอสพริก	ขวด	192	30.000	5,760.00	ไม่น้อยกว่า ๖๐๐ มล./ขวด
๒๑	มะขามเปียก	กก.	248	129.000	31,992.00	แกะเปลือก ไม่มีรก ไม่มีเม็ด
๒๒	ผงพะโล้	ซอง	160	3.000	480.00	ไม่น้อยกว่า ๑๐ กรัม
๒๓	เต้าเจี้ยวอย่างดี	ขวด	384	27.000	10,368.00	ไม่น้อยกว่า ๗๐๐ ซม. ๓"
๒๔	มักกะโรนี (อย่างดี)	กก.	20	103.000	2,060.00	
๒๕	วุ้นเส้น	กก.	640	103.000	65,920.00	ไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/ห่อ
๒๖	แป้งข้าวโพด	กก.	20	400.000	8,000.00	
๒๗	แป้งรวมมิตร	กก.	20	62.000	1,240.00	
๒๘	แป้งมัน	กก.	320	30.000	9,600.00	
๒๙	กะปิอย่างดี	กก.	88	103.000	9,064.00	


 (ว่าที่ ร.ต. ณัฐวุฒิ จำอยู่)


 (นางสาวกามาศ ครูทอง)


 (นางกสิณา คงเจริญ)

รายการเครื่องบริโภคสำหรับผู้ป่วย
โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร จังหวัดปราจีนบุรี
หมวดอาหารแห้ง-เครื่องปรุงรส-ขนม

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน	ราคา @	ราคารวม/ปี	หมายเหตุ
๓๐	เกลือป่น	กก.	192	12.000	2,304.00	
๓๑	เส้นหมี่ขาวแห้ง	กก.	560	34.000	19,040.00	
๓๒	หมี่ซั่ว	กก.	100	51.000	5,100.00	
๓๓	เส้นก๋วยจั๊บน้ำเย็น	กก.	160	40.000	6,400.00	
๓๔	แก๊วกี้ (เครื่องตุ๋นยาจีน)	กก.	5	460.000	2,300.00	
๓๕	ช่วยซั่ว (เครื่องตุ๋นยาจีน)	กก.	5	430.000	2,150.00	
๓๖	โป๊ยกั๊ก (เครื่องพะโล้)	กก.	5	258.000	1,290.00	
๓๗	อบเชย (เครื่องพะโล้)	กก.	5	258.000	1,290.00	
๓๘	พริกไทยเม็ด	กก.	140	473.000	66,220.00	
๓๙	เห็ดหูหนูขาว	กก.	16	344.000	5,504.00	
๔๐	เห็ดหอมแห้ง	กก.	56	387.000	21,672.00	
๔๑	พริกไทยป่น	ขวด	576	5.000	2,880.00	
๔๒	พริกแห้งเม็ดเล็ก	กก.	64	129.000	8,256.00	
๔๓	พริกแห้งเม็ดใหญ่	กก.	64	150.000	9,600.00	
๔๔	เครื่องปรุง (พริกป่น+น้ำตาลซอง)	ชุด	480	24.000	11,520.00	บรรจุ ๕๐ ซอง/ชุด
๔๕	น้ำส้มซอง	ชุด	480	24.000	11,520.00	บรรจุ ๕๐ ซอง/ชุด
๔๖	พริกป่น	กก.	40	24.000	960.00	
๔๗	บะหมี่	กก.	1,280	47.000	60,160.00	
๔๘	นมสด UHT (พร้อมมันเนย)	โหล	2,688	92.000	247,296.00	ไม่น้อยกว่า ๑๘๐ ซี.ซี./กล่อง
๔๙	นมถั่วเหลือง (เจ)	โหล	4,032	82.000	330,624.00	
๕๐	กุ้งแห้ง (ขนาดกลาง)	กก.	100	473.000	47,300.00	ไม่มีเปลือก
๕๑	พริกแกงมัสมั่น	กก.	32	215.000	6,880.00	
๕๒	พริกแกงเขียวหวาน	กก.	200	73.000	14,600.00	
๕๓	พริกแกงเผ็ดสำเร็จ	กก.	600	60.000	36,000.00	
๕๔	พริกแกงคั่วกลิ้ง	กก.	24	107.000	2,568.00	
๕๕	น้ำพริกเผา	กก.	200	68.000	13,600.00	
๕๖	หอมแดงแห้ง	กก.	232	34.000	7,888.00	หอมไทย
๕๗	กระเทียมแห้ง	กก.	1,008	51.000	51,408.00	แกะกลีบ
๕๘	เต้าหู้ยี้ (กระปุกใหญ่)	กระปุก	12	154.000	1,848.00	
๕๙	ตั้งฉ่าย	กระปุก	1,152	17.000	19,584.00	

.....
 (ว่าที่ ร.ต.ณัฐวุฒิ จำอยู่)

.....
 (นางสาวกามาต ครุทอง)

.....
 (นางกสิณา คงเจริญ)

รายการเครื่องบริโภคสำหรับผู้ป่วย
โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร จังหวัดปราจีนบุรี

หมวดอาหารแห้ง-เครื่องปรุงรส-ขนม

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน	ราคา @	ราคารวม/ปี	หมายเหตุ
๖๐	ผงกะหรืออย่างดี	ซอง	20	64.000	1,280.00	
๖๑	เกลือฆ่าเชื้อ	กระป๋อง	4,608	10.000	46,080.00	
๖๒	โปรตีนเกษตร	กก.	20	154.000	3,080.00	
๖๓	ผักกาดดอง	กก.	120	35.000	4,200.00	
๖๔	ไซโปไฟอย	กก.	240	51.000	12,240.00	
๖๕	ลูกรอก	กก.	130	111.000	14,430.00	
๖๖	เต้าหู้ขาว	แผ่น	240	6.000	1,440.00	
๖๗	เต้าหู้แผ่นสีเหลือง	แผ่น	240	6.000	1,440.00	
๖๘	เต้าหู้หลอดไข่ (มี อ.ย.)	หลอด	10,960	6.000	65,760.00	
๖๙	ก๊วยเตี้ยวเส้นใหญ่	กก.	1,000	30.000	30,000.00	
๗๐	ขนมจีน	กก.	300	25.000	7,500.00	
๗๑	ถั่วลิสงเม็ดคั่วใหม่	กก.	50	129.000	6,450.00	
๗๒	ถั่วแดง	กก.	960	60.000	57,600.00	
๗๓	ถั่วดำ	กก.	150	85.000	12,750.00	
๗๔	ลูกเดือย	กก.	150	60.000	9,000.00	
๗๕	วุ้นผง	กก.	160	47.000	7,520.00	
๗๖	ลอดช่องไทย	กก.	1,400	30.000	42,000.00	
๗๗	เฉาก๊วย	กก.	2,664	30.000	79,920.00	
๗๘	ข้าวเหนียวมูลหน้าต่างๆ	ห่อ	320	5.000	1,600.00	
๗๙	สาเกใส่หมู	กล่อง	320	5.000	1,600.00	
๘๐	ทับทิมกรอบทำสำเร็จ	กก.	300	68.000	20,400.00	
๘๑	ขนมเค้กชนิดต่างๆ	ชิ้น	53,760	5.000	268,800.00	
๘๒	ขนมถั่วแปบ	ชิ้น	320	5.000	1,600.00	
๘๓	ซาลาเปาไส้ต่างๆ	ลูก	7,200	6.000	43,200.00	
๘๔	หมูยอ	กก.	640	103.000	65,920.00	
๘๕	ห่อหมก	กระทง	320	8.000	2,560.00	
๘๖	ปลาตากแดดเดียว	กก.	200	120.000	24,000.00	
๘๗	ปลานิลตากแดดเดียว	กก.	600	103.000	61,800.00	
๘๘	กุนเชียงหมูอย่างดี	กก.	432	159.000	68,688.00	
๘๙	หมูหยอง	กก.	368	387.000	142,416.00	

(ลายเซ็น)

(ลายเซ็น)

(ลายเซ็น)

(ว่าที่ ร.ต. ณัฐวุฒิ จำอยู่)

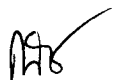
(นางสาวผกา มาศ ครูทอง)

(นางกสิณา คงเจริญ)

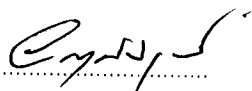
รายการเครื่องบริโภคสำหรับผู้ป่วย
โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร จังหวัดปราจีนบุรี
หมวดอาหารแห้ง-เครื่องปรุงรส-ขนม

ลำดับ	รายการ	หน่วยนับ	จำนวน	ราคา @	ราคารวม/ปี	หมายเหตุ
๕๐	ไก่จ้อ	กก.	1,500	124.000	186,000.00	ไม่ปนแป้ง
๕๑	ทอดมันปลาอย่างดี	กก.	500	103.000	51,500.00	ทอดแล้วพร้อมบริโภค
๕๒	ลูกชิ้นหมู	กก.	800	111.000	88,800.00	
๕๓	ลูกชิ้นปลา(บัวลอย)อย่างดี	กก.	20	86.000	1,720.00	ไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง
๕๔	ลูกชิ้นปลาเส้น	กก.	50	43.000	2,150.00	ไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม/ถุง
๕๕	สาเกุเม็ดเล็ก	กก.	160	38.000	6,080.00	ไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง
๕๖	สาเกุเม็ดใหญ่	กก.	400	43.000	17,200.00	
๕๗	ถั่วเขียวซีกเลาะเปลือก	กก.	40	60.000	2,400.00	ไม่น้อยกว่า 20 กก./ปี๊บ
๕๘	ถั่วเขียว	กก.	480	60.000	28,800.00	
๕๙	ลูกซิค	ปี๊บ	80	1,033.000	82,640.00	
๑๐๐	ดอกอัญชันแห้ง	กก.	30	215.000	6,450.00	
๑๐๑	ดอกเก๊กฮวย	กก.	10	129.000	1,290.00	
๑๐๒	เม็ดเก๊กฮวย	กก.	10	258.000	2,580.00	
๑๐๓	กระเจียบแดง	กก.	30	154.000	4,620.00	
๑๐๔	ลำไยอบแห้ง	กก.	20	172.000	3,440.00	
๑๐๕	ปูนแดง	กก.	2	40.000	80.00	
๑๐๖	สีผสมอาหาร (สีแดง)	ซอง	8	4.000	32.00	
๑๐๗	ผงหมูแดง	กก.	20	32.000	640.00	
๑๐๘	มะตูมแห้ง	กก.	57	43.000	2,451.00	
๑๐๙	ปลาทูนึ่ง	กก.	7,200	14.000	100,800.00	
๑๑๐	ปลาทูนึ่งตัวใหญ่	กก.	320	21.000	6,720.00	
๑๑๑	ปลาทูกรอบ	กก.	20	208.000	4,160.00	
๑๑๒	ไข่ไก่เบอร์ 2	ฟอง	160,000	3.000	480,000.00	
๑๑๓	ไข่เค็ม	ฟอง	10,720	6.000	64,320.00	
๑๑๔	กะทิสด	กก.	3,440	64.000	220,160.00	
๑๑๕	ชาหริ่มทำสำเร็จ	กก.	80	52.000	4,160.00	
๑๑๖	ขนมจีบ	กก.	300	160.000	48,000.00	

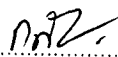
5,210,307.00



(ว่าที่ ร.ต. ณัฐวุฒิ จำอยู่)



(นางสาวณกามาศ ครูทอง)



(นางกสิณา คงเจริญ)